

Afhaalgerechten weekend van 15/1 tot en met 17/1

Praktisch:

- ✓ Alle gerechten zijn verpakt in bakjes voor oven (max 190°C, ZONDER grill) of microgolf, kippen in kipzakken voor oven (max 100°C) of microgolf.
- ✓ Alle gerechten worden gekoeld mee gegeven, om thuis op te warmen.
- ✓ Bestellingen 1 dag vooraf om de versheid te kunnen garanderen. Bestellingen voor de zondag ten laatste tegen zaterdagmiddag 12u doorgeven aub... Daarna kunnen wij enkel nog kijken wat er nog mogelijk is om af te halen.
- ✓ **Bij bestelling krijgt U een uur van afhalen. Mogen we vragen om U zoveel mogelijk daaraan te houden. Zo vermijden we dat er teveel mensen ineens zijn.**
- ✓ **MOGEN WE VRAGEN OM DE CORONAMAATREGELEN STRIKT OP TE VOLGEN AUB! (mondmasker verplicht, handen ontsmetten en afstand van 1,5 meter bewaren aub)**
- ✓ Afhalen mogelijk: vrijdag tussen 16u en 18u
 zaterdag tussen 16u en 18u,
 zondag tussen 10u en 12u - gerechten voor
 's avonds worden 's middags afgehaald

Gerechten van vrijdag 15 januari tot en met zondag 17 januari:



WEEKMENU

Catch of the day

*Varkenswangen met charcutière saus /
slaatje en gratin-aardappelen*

Huisbereide tiramisu met speculoos en bosvruchten

€ 36

VOORGERECHTEN

- Aspergesoep / per liter € 6
- Carpaccio van rund met verse pesto en parmezaanschilfers € 10
- Huisgerookte zalm met z'n garnituur € 11
- Catch of the day (voorgerecht) € 12

Portie huisgerookte zalm vacuum verpakt per portie van 200g

Voor bij een aperitief of om zelf mee aan de slag te gaan € 9.50

HOOFDGERECHTEN

- Voor de fijnproevers: Onze kreeft met wokgroenten, kruidenboter en pasta
- halve kreeft: € 19 - hele kreeft € 38
- Catch of the day (daar wij werken met dagverse vis, komt soort en bereiding steeds op woensdagmiddag op facebook, of telefonisch vanaf woensdagmiddag) € 19
- Zeetongfilets met juliennegroenten en witte wijnsaus € 24
- Varkenswangen met charcutière saus, (winterse saus met spek en zilveruitjes) slaatje € 15
- Jagersschotel met gehakt, prei en puree € 12
- Onze gekende halve kip aan 't spit met slaatje en koude sausjes € 10
- Heerlijk gekruide varkensribbetjes, slaatje € 13
- Kinderkip met appelmoes en frietjes € 9
- Huisgemaakte **SPAGHETTISAUS** per ½ kg € 5,5
(In **steriliseerbokaal**: bewaart lange tijd in koelkast) **BORG** pot: € 1,5
- In huis voorgebakken frietjes € 2.5
- Puree € 2.5
- Gebakken krieltjes € 2.5
- Gratin-aardappelen € 3

SUGGESTIEDESSERT

- Huisbereide tiramisu met speculoos en bosvruchten € 7
- Verse pannenkoeken van het huis / per 5 stuks € 5